

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al ragù Sformato ricotta e spinaci* Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane	Risotto allo zafferano Prosciutto cotto Carote filate Frutta fresca di stagione Pane	Passato di verdura* con farro Spezzatino di tacchino agli aromi Piselli saltati* Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto con crema di finocchi Cosce di pollo arrosto Bietola all'olio* Yogurt Pane
MARTEDI'	Pasta al tonno Polpette di lenticchie Insalate miste Frutta fresca di stagione Pane	Passato di verdura* con pasta Scaloppina di tacchino al latte Piselli saltati* Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla zucca gialla Prosciutto cotto Carote e fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta all'olio Frittata Cavolo cappuccio a filini Frutta fresca di stagione Pane
MERCOLEDI'	Minestra di verdure* con pasta Pizza Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo di pesce* Frittata Insalata e finocchi Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Croccole di merluzzo* Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane integrale	Lasagne al pomodoro Mozzarella Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione Pane
GIOVEDI'	Pasta ai broccoli* Petto di pollo alla salvia Carote sedano e mais Frutta fresca di stagione Pane	Ravioli al pomodoro Torta di ceci Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al burro e salvia Sformato di cavolfiore* patate e formaggio Finocchi crudi Frutta fresca di stagione Pane integrale	Minestra di fagioli con riso Polpette di patate e maiale Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane
VENERDI'	Passato di verdure* con orzo Platessa gratinata* Patate lesse Frutta fresca di stagione Pane	Minestra al cavolfiore* Arrosto di manzo Patate lesse Frutta fresca di stagione Pane	Polenta al ragù Spinaci alla parmigiana* Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato* Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

(*) PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO

